

Windbeutel-Torte mit Erdbeeren und Eierlikör

Zutaten

Windbeutel-torte mit Erdbeeren und Eierlikör

Für den Boden der Windbeutel-torte:

- 100 g Butter
- 100 g Zucker
- 1 Pck. Vanillinzucker
- 1 Prise Salz
- 100 g Mehl
- 25 g Speisestärke
- 1 Ei
- Orangenabrieb
- ½ TL Backpulver
- 2 EL Rum oder Weinbrand
- Springform (26 cm)

Für die Füllung der Windbeutel-torte:

- 100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
- 28 Mini-Windbeutel, TK-Produkt (1 Pck. gefüllt mit Vanille- oder Erdbeercreme)
- 2 Becher Sahne
- 2 Pck. Sahnesteif
- 300 g Schmand
- 8 EL Gelierzucker
- 500 g frische Erdbeeren
- 2 Pck. Tortenguss, rot
- 400 ml Erdbeer- oder Apfelsaft
- Minzeblättchen zur Dekoration

Zubereitung

Boden der Windbeutel-torte mit Erdbeeren und Eierlikör:

Aus den Zutaten bei 180°C 20 Min. einen Boden backen. Den Boden auskühlen lassen.

Füllung der Windbeutel-torte mit Erdbeeren und Eierlikör:

Schmand und Gelierzucker verrühren und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör zugeben. Sahne mit Sahnesteif steif schlagen und unter die Schmandmasse ziehen. Etwa ¼ der Creme auf den Tortenboden streichen. Darauf die Miniwindbeutel setzen und darüber dann die restliche Creme verteilen. Die Windbeutel-torte sollte jetzt mindestens 1 bis 2 Std. im Kühlschrank erkalten. Frische Erdbeeren putzen und evtl. halbieren. Die Erdbeeren auf die feste Creme legen und mit Erdbeer- oder Apfelsaft einen roten Tortenguss herstellen und diesen auf die Erdbeeren geben. Die Windbeutel-torte mit Minzeblättchen dekorieren.



[Link zum Rezept: Windbeutel-Torte mit Erdbeeren und Eierlikör](#)

Copyright © VERPOORTEN 2020 (3/2020)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de

Windbeutel-Torte mit Erdbeeren und Eierlikör

Variation: Wenn keine Erdbeerzeit mehr ist, kann man auch anderes Beerenobst wie Heidelbeeren, Himbeeren und Johannisbeeren verwenden. Auch Rote Grütze kann man obenauf geben. Das ist eine sehr leckere Windbeutel-torte, die dazu noch wenig Arbeit bereitet!

[Link zum Rezept: Windbeutel-Torte mit Erdbeeren und Eierlikör](#)

Copyright © VERPOORTEN 2020 (3/2020)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de